TRebS
COMFORT PRODUCTS

PizzaGusto
Model 99204



Handleiding pizza oven

Mode demploi de four de pizza

Bedienungsanleitung Pizza Ofen

Manual pizza oven

Manuell pizzaugn

Forno Pizza manuale

NL)

Inleiding

Bedankt voor het aanschaffen van de Trebs PizzaGusto. Deze pizza oven is een kwaliteitsproduct van Trebs.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Veiligheidsmaatregelen

- Gebruik het product enkel en alleen zoals in de gebruiksaanwijzing aangegeven.
- Bij oneigenlijk gebruik vervalt de garantie.
- Het product is niet bestemd voor commercieel of professioneel gebruik.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik een geaard stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer of de stekker beschadigd is.
- Het apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met water. Dompel het apparaat niet onder in water of in andere vloeistoffen.
- Het apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met hittebronnen.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt. Bewaar het apparaat bij voorkeur in de originele verpakking.
- Zorg ervoor dat u droge handen heeft als u de stekker uittrekt. Trek aan de stekker en niet aan het snoer.
- Gebruik de pizza oven niet in vochtige ruimten.
- Houd het apparaat buiten het bereik van baby's, kinderen en verstandelijk onbekwame personen. Kinderen mogen alleen onder toezichtvan een volwassene gebruik maken van de pizza oven.
- Houd het apparaat goed in de gaten en laat het niet onbeheerd achter als het ingeschakeld is.
- Plaats het apparaat op een stevige vlakke ondergrond.
- Laat het apparaat na gebruik eerst minstens 30 minuten afkoelen voordat u het reinigt en/of opbergt.
- Verplaats het apparaat niet als het ingestoken is.
- Verschillende onderdelen van de pizza oven worden erg heet. Raak deze niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Til de terracotta deksel altijd op aan het handvat. Gebruik een ovenwand of pannenlap.
- Het metaal van de spatels wordt erg heet. Neem de spatels vast bij het handvat.
- Zorg ervoor dat de pizza oven vrij staat en niet in contact komt met brandbaar materiaal . Dek de pizza oven niet af.
- Verwarm geen vlees in de pizza oven, omdat vet uit het vlees op hetverwarmingselement terecht kan komen en brand kan veroorzaken.
- Gebruik de pizza oven alleen als de terracotta deksel op het toestel is geplaatst.
- De terracotta deksel is erg breekbaar.
- Het apparaat en toebehoren zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- Reparaties mogen enkel en alleen door geautoriseerde servicewerkplaatsen worden uitgevoerd. Maak het apparaat niet zelf open.

- Als het netsnoer is beschadigd, dan moet er een nieuw netsnoer worden geïnstalleerd door een geautoriseerd elektricien.

Levering en verpakking

De verpakking bevat:

- 1x pizza oven
- 1x bakplaat
- 1x terracotta deksel
- 1x handvat met moertje
- 4x spatel
- 1x deegvorm

Het verpakkingsmateriaal kan opnieuw gebruikt of gerecycled worden. Zorg ervoor dat het gebruikte verpakkingsmateriaal bij de daarvoor bestemde afvalverwerking terecht komt. Indien u tijdens het uitpakken transportschade constateert, neem dan direct contact op met uw leverancier.

Montage

Monteer het handvat op de deksel door het moertje met de hand vast te draaien. Gebruik geen gereedschap en draai het niet te vast, want hierdoor kan de deksel breken.
Voordat u de pizza oven voor de eerste keer gebruikt, dient u de bakplaat en de spatels te reinigen.
Als u de pizza oven voor de eerste keer gebruikt kan een lichte rook en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen.

Recepten

Pizzadeeg
500 gram bloem
mespunt zout
4 eetlepels olijfolie
20 gram verse gist of 1 zakje gedroogde gist
250 milliliter lauw water

Recept met verse gist:

- Neem een kom en meng de bloem met de olijfolie en het zout.
- Los de verse gist op in het lauwe water en roer dit tot een gladde substantie.
- Meng de gladgeroerde gist door de bloem.

Recept met gedroogde gist:

- Neem een kom en meng de bloem, de olijfolie, het zout, de gedroogde gist en het lauwe water.

- Kneed het geheel tot een soepele deeg. U kunt hierbij eventueel gebruikmaken van een mixer of keukenmachine.
- Dek de kom af met een doek en laat het 45 minuten rijzen tot het volume is verdubbeld.
- Bestrooi het deeg met bloem en rol het uit tot een dikte van 3 mm. Keer de deeg af en toe om en bestrooi deze opnieuw met bloem om te voorkomen dat het gaat plakken.
- Gebruik de ronde deegvorm om pizzabodems uit te snijden.

Tomatensaus
1 blik gepelde tomaten
1 klein blikje tomatenpuree
peper & zout
oregano
2 eetlepels olijfolie
2 teentjes knoflook

- Hak de gepelde tomaten fijn.
- Meng alle ingrediënten tot een saus.

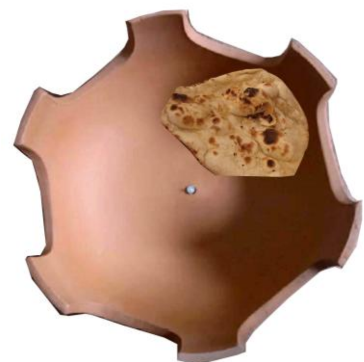
Beleg suggesties
- Kaas: mozzarella, geraspte Parmezaanse kaas, geraspte Goudse kaas, etc.
- Zeevruchten: gerookte zalm, garnalen, tonijn uit blik, etc.
- Groente: paprika, rucola, olijven, champignons, spinazie, ui, etc.
- Kruiden: basilicum, peper, zout, Italiaanse kruidenmix, etc.
- Vlees: ham, bacon, salami, etc.

Zet het beleg voor de pizza's in kommetjes op tafel.

- Vet de spatel dun in met olie en zet hem op je bord.
- Leg een pizzabodem op de spatel.
- Smeer tomatensaus op de pizzabodem. Houd hierbij ongeveer een halve centimeter deeg vrij aan de rand.
- Beleg de pizza met ingrediënten naar eigen smaak.

Variaties:
- Gebruik kant-en-klare pizzabodems uit de supermarkt
- Gebruik kant-en-klare pizza's uit de supermarkt
- Het is ook mogelijk om naanbrood te bakken in de koepel van de pizza oven

Naanbrood deeg
250 gr. zelfrijzend bakmeel
1 theelepel zout
2 eetlepels natuuryoghurt (op kamertemperatuur)
120 ml lauw water



- Zeef het bakmeel en het zout in een kom.
- Klopt de yoghurt door het lauwe water.
- Maak een kuiltje in het midden van het meel en giet hier het yoghurtmengsel in en roer tot een deeg.
- Bedek de deegbol met een vochtige theedoek en laat het ongeveer 1 uur rusten.
- Zorg ervoor dat de pizzaoven in de tussentijd opwarmt.
- Deel het deeg in vier delen en rol elk stuk uit tot een lap van ongeveer 20 cm.

- Keer de koepel van de pizza oven om en leg deze op het handvat op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
- Leg de lappen op de terracotta koepel en bak ze tot ze opzwellen en bruine vlekken krijgen. Draai ze vervolgens om en herhaal het proces.

Bediening

Plaats de pizza oven op een stabiele en vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat de ondergrond hittebestendig is en tegen spatten kan. Ventileer de ruimte tijdens gebruik van de pizza oven.

Steek de stekker in het stopcontact. Het rode controle lampje gaat branden. Laat de pizza oven 10 minuten voorverwarmen.
Schuif de pizza op de spatel in de pizza over door een van de openingen. Laat pizza op de spatel liggen, zodat u de pizza weer makkelijk uit de oven kunt nemen.
Bak de pizza in 5 tot 7 minuten gaar. Leg de pizza daarna op uw bord. Houd er rekening mee dat de spatel erg heet is en leg deze op een hittebestendige ondergrond.

Na gebruik trekt u de stekker uit om het apparaat uit te schakelen. Het rode controlelampje gaat uit.

Reiniging en onderhoud

Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.
De terracotta dekstel moet helemaal zijn afgekoeld voordat deze in contact komt met water. Zet de warme deksel niet op een koude ondergrond, omdat deze kan scheuren als hij te snel afkoelt.
U hoeft de terracotta deksel bij normaal gebruik niet te reinigen. De terracotta deksel is niet vaatwasserbestendig. Ook de overige onderdelen van de pizza oven zijn niet vaatwasserbestendig. De bakplaat en de spatels kunt u met een afwasborstel en warm water schoonmaken.

U kunt de buitenkant van het apparaat schoonmaken met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen harde borstel, schuurmiddelen, schuursponsjes of vloeistoffen zoals alcohol, benzine of aceton. Droog het apparaat na het reinigen goed af met een droge doek.
Dompel het apparaat in geen geval onder in water.

Bewaar het apparaat in de originele verpakking op een droge, koele plaats. Berg het apparaat niet op als het niet volledig droog is.
Vet de bakplaat licht in als u de pizza oven voor langere tijd niet gebruikt.

Afvalbeheer

Dit apparaat mag niet samen met het huishoudelijk afval worden aangeboden. Iedere consument is verplicht alle elektrische of elektronische apparaten, ongeacht of die schadelijke stoffen bevatten of niet, bij een milieudepot in zijn stad of bij de speciaalzaak af te geven, zodat ze op een milieuvriendelijke manier kunnen worden verwijderd.
Wendt u zich betreffende het afvalbeheer tot uw gemeente of speciaalzaak.

Technische specificaties

Naam:	Trebs pizza oven
Artikelnummer:	99204

Spanning: 220V ~ 240 V / 50Hz
Vermogen: 800W ~1000W

Garantie

U dient zich voor garantiegevallen altijd tot uw leverancier te wenden.

Voor garantie gelden de volgende voorwaarden:

1. Voor de producten van Trebs geldt een garantietermijn van twee jaar vanaf de aankoopdatum. De aankoopdatum kan door middel van de verkoopbon of factuur worden aangetoond.
2. Alle klachten die het gevolg zijn van materiaal of fabricagefouten worden binnen de garantietermijn gratis verholpen.
3. Een geval van garantie leidt niet tot automatische verlenging van de garantietermijn, noch voor het apparaat zelf, noch voor de vervangen onderdelen.
4. Uitgesloten van garantie zijn:
    a. Alle schade die ontstaan is door ondeskundige behandeling, bijvoorbeeld het niet op de juiste wijze volgen van de gebruiksaanwijzing.
    b. Beschadigingen die zijn ontstaan door reparaties door de koper of een ander onbevoegd persoon.
    c. Transportschade die is ontstaan op de weg van de verkoper naar de verbruiker of tijdens het opsturen naar de klantendienst.
    d. Toebehoren die onderhevig zijn aan slijtage.
5. De fabrikant neemt geen verantwoording voor directe of indirecte vervolgschade die door het apparaat veroorzaakt wordt. Ook niet als de schade aan het apparaat als garantie erkend is.

Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:
telefoonnummer: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 0,30 per minuut.
email: info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB, Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

FR)

Introduction

Merci pour votre récente acquisition du PizzaGusto Trebs.
Ce four à pizza est un produit de qualité fabriqué par Trebs.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.

Consignes de sécurité

- Utilisez seulement l'unité tel que décrit dans ce manuel.
- Toute utilisation inappropriée annulera la garantie.
- L'unité n'est pas destinée pour une utilisation commerciale ou professionnelle.
- Avant toute mise sous tension, vérifiez que la tension de votre installation secteur est identique à celle de l'appareil.
- Utilisez une prise de courant mise à la terre.
- N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche du cordon ou l'appareil présente tout signe d'endommagement.
- Maintenez l'unité, le cordon et sa fiche à l'écart de l'eau. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Maintenez l'unité, le cordon et sa fiche à l'écart de la chaleur.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas. Rangez-le de préférence dans l'emballage original.
- Séchez vos mains avant de mettre l'unité hors tension. Pour débrancher le cordon d'alimentation, tenez la fiche et non le cordon.
- N'utilisez pas l'unité dans un endroit humide.
- Maintenez l'unité hors de la portée des enfants et des personnes handicapées. Les enfants ne doivent utiliser ce produit que sous la surveillance d'un adulte.
- Maintenez l'appareil en bon état , ne laissez pas celui-ci sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Installez l'unité sur une surface plate et ferme.
- Laissez l'unité refroidir pendant au moins une demi-heure avant tout nettoyage et rangement.
- Ne déplacez pas l'unité en cours d'utilisation.
- Plusieurs pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes en cours de fonctionnement. Ne les touchez pas afin de prévenir toute brûlure.
- Levez le couvercle en terre cuite en utilisant la poignée. Utilisez des gants ou un support pour récipient.
- La partie métallique de la spatule chauffe en cours d'utilisation. Tenez les spatules par leurs poignées.
- Assurez-vous que le four à pizza se trouve à l'écart de tout objet et n'entre pas en contact avec des matériaux combustibles. Ne couvrez pas le four à pizza.
- Ne cuisez pas de la viande dans le four à pizza, car la graisse de la viande peut entrer en contact avec la résistance et provoquer un incendie.
- Utilisez seulement le four à pizza lorsque le couvercle en terre cuite installé.
- Le couvercle en terre cuite est très fragile.
- L'unité et ses accessoires ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.

- Toute réparation doit être exclusivement effectuée par le service clients qualifié. N'ouvrez pas le boîtier de l'unité.
- Si un fil de connexion est endommagé, vous devrez faire installer un nouveau fil de connexion par un électricien agréé.

Éléments livrés

Les éléments suivants sont présents dans l'emballage :
1 four à pizza
1 feuille de cuisson
1 couvercle de terre cuite
1 poignée avec bouton
4 spatules
1 recette pour pâte

L'emballage peut être recyclé. Mettez au rebut les matériaux d'emballage d'une manière appropriée. Contactez immédiatement votre revendeur en cas de présence de dommages liés au transport.

Installation

Montez la poignée et le bouton sur le couvercle. N'utilisez pas d'outils pour serrer le couvercle, celui-ci pourrait en effet se briser.
Nettoyez la feuille de cuisson et les spatules lors de la première utilisation du four.
Durant la première utilisation, une fumée et une odeur peuvent être émises. Ce phénomène est normal et disparaîtra par la suite.

Recettes

Pâte à pizza
500 g de farine
Une pincée de sel
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
20 g de levure fraîche ou un paquet de levure sèche
250 ml d'eau tiède

Recette nécessitant de la levure fraîche :
- Mélangez la farine, l'huile d'olive et le sel dans un bol.
- Versez la levure fraiche dans l'eau tiède puis mélangez jusqu'à dissolution totale
- Mélangez la solution dépourvue de grumeaux avec la farine

Recette nécessitant de la levure sèche :
- Mélangez la farine, l'huile d'olive, le sel, la levure sèche et l'eau tiède dans un bol.

- Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Vous pouvez utiliser un mélangeur ou un robot de cuisine.
- Couvrez le bol avec un chiffon puis laissez lever la pâte pendant 45 minutes jusqu'à ce que celle-ci ait double de volume.
- Saupoudrer la pâte de farine puis étendez celle-ci pour obtenir une épaisseur de 3 mm. Tournez la pâte puis saupoudre à nouveau de farine pour prévenir toute adhérence.

- Utilisez le pochoir rond pour découper la pâte.

Sauce tomate
1 boîte de tomates épluchées
1 petite boîte de sauce tomate
Sel et poivre
Origan
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail

- Découpez les tomates épluchées en fines tranches.
- Mélangez tous les ingrédients dans une sauce.

Recommandations pour la garniture

Fromages : Mozzarella, parmesan râpé, fromage Gouda râpé, etc.
Fruits de mer : saumon fumé, crevettes, thon en conserve, etc.
Légumes : poivrons verts, roquette, olives, champignons, épinards, oignons, etc.
Herbes : Basilic, poivre, sel, épices italiennes, etc.
Viande : jambon, bacon, saucisson, etc.

Posez les garnitures de votre pizza dans un bol.

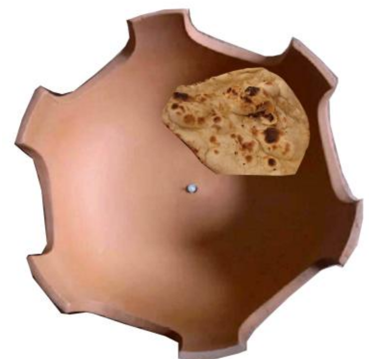
- Graissez les spatules avec de l'huile puis posez-les sur la plaque.
- Posez un support pour pizza sur la spatule.
- Appliquez la sauce tomate sur le support à pizza. Épaississez les bords de la pizza d'au moins 1 cm.
- Ajoutez les ingrédients de votre choix.

Variantes :

- Utilisez des pizzas prêtes à cuisiner, disponibles dans votre supermarché.
- Utilisez des pizzas prêtes à cuisiner, disponibles dans votre supermarché.
- Il est également possible de pain naan à cuire dans la coupole du four pizza.

Pâte à pain naan
250 g de farine
1 cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe d'yaourt nature (à température ambiante)
120 ml d'eau tiède

- Dans un bol, tamiser la farine et le sel.
- Frappe l'yaourt par l'eau tiède.
- Faites un puits au milieu de la farine et versez dans le mélange d'yogourt et mélanger jusqu'à une pâte.
- Couvrir la pâte avec un linge humide et laissez-la reposer pendant environ 1 heure.
- S'assurer que le four à pizzas se réchauffe dans l'intervalle.
- Partager la pâte en quatre morceaux et roulez chaque morceau dans un tour d'environ 20 cm.



- Temps de la coupole du four pizza et placez-le sur la poignée sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Placer les chiffons sur le dôme en terre cuite et la République fédérale d'Yougoslavie jusqu'à ce qu'ils gonflent et taches brunes. Ils puis retourner et recommencer le cycle.

Mode opératoire

Installez le four à pizza sur une surface plate et ferme. Assurez-vous que la surface est résistante à la chaleur et aux éclaboussures. Aérez la pièce lorsque vous utilisez l'unité.

Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant. Le témoin rouge s'allume. Préchauffez le four pendant 10 minutes.
posez la pizza dans le four à l'aide de la spatule. Laissez la pizza sur la spatule, ceci vous permet de facilement retirer la pizza du four.
Faites cuire la pizza de 5 à 7 minutes. Posez la pizza sur la plaque. Notez que la spatule chauffe, posez celle-ci sur une surface résistante à la chaleur.

Après utilisation, déconnectez la fiche du secteur pour éteindre l'unité. Le témoin rouge s'éteint.

Nettoyage et entretien

Assurez-vous de rapidement déconnecter le cordon d'alimentation puis patientez au moins 30 minutes avant de nettoyer ou ranger l'unité.
Laissez entièrement refroidir le couvercle en terre cuite avant d'exposer celui-ci à l'eau. Ne posez pas le couvercle chaud sur une surface froide, car ceci peut l'endommager.
L'utilisation normale ne requiert pas le nettoyage du couvercle en terre cuite. Le couvercle en terre cuite ne peut être lavé au lave-vaisselle. Les autres pièces de l'unité ne peuvent également être lavées au lave-vaisselle. La feuille de cuisson et les spatules peuvent être lavées avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide lave-vaisselle.

Nettoyez l'extérieur de l'unité avec un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif contenant de l'alcool, du pétrole ou de l'acétone ou une brosse dure. Séchez l'unité après avoir nettoyé celle-ci avec un chiffon doux.
Ne plongez jamais l'unité dans l'eau.

Rangez l'unité dans sa boîte et dans un endroit frais et sec. Ne rangez pas l'unité lorsqu'elle est mouillée. Graissez légèrement la feuille de cuisson lorsque vous pensez ne plus utiliser l'unité pendant une période prolongée.

Gestion des déchets

Ne jetez pas de cette unité avec vos ordures ménagères. Chaque consommateur est tenu de déposer les déchets électriques ou électroniques, les appareils contenant ou non des substances nocives dans un centre de recyclage ou remis à votre revendeur, afin qu'ils soient recyclés de manière écologique. Contactez la déchetterie de votre municipalité.

Spécifications techniques

Nom :	Four à pizza Trebs
Numéro de l'article :	99204
Tension :	220V ~240 V/50 Hz

Puissance : 800W ~1000W

Garantie

Vous devez être inscrit pour pouvoir effectuer une demande de garantie auprès de votre fournisseur.

La garantie est sujette aux conditions suivantes :

1. L'appareil est garanti pour une période de 2 ans, à compter de la date d'achat. Cette garantie couvre les défauts mécaniques et électroniques. Prouvez la date d'achat en remettant le reçu ou la facture.
2. Toutes les plaintes liées à des défauts de fabrication ou de matériau effectuées dans la période de garantie seront traitées gratuitement.
3. Une demande de garantie n'entraînera pas le renouvellement automatique de la période de garantie, ni pour l'appareil, ni pour les composants remplacés.
4. Ne sont pas couverts par la garantie :
    a. Tous les dommages résultant d'un mauvais traitement, par exemple, le non-respect des instructions d'utilisation.
    b. Les dommages causés par des réparations effectuées par l'acheteur ou toute autre personne non autorisée.
    c. Les dommages occasionnés durant le transport (du vendeur au consommateur) ou pendant l'acheminement de l'unité au service clientèle.
    d. Les accessoires s'usant rapidement.
5. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages accessoires directs et indirects causés par l'unité, même si la panne est couverte par la garantie.

Service

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs :
Téléphone : 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), 0,30 €/minute.

CE

DE)

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Trebs PizzaGusto entschieden haben.
Dieser Pizzaofen ist ein Qualitätsprodukt von Trebs.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die Anleitungen für späteres Nachschlagen auf.

Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Gerät nur entsprechend der Bedienungsanleitung.
- Unsachgemäße Benutzung führt zum Verlust Ihrer Garantieansprüche.
- Das Gerät ist nicht für gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass Ihre Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- Schließen Sie das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker.
- Schützen Sie Gerät, Kabel und Stecker vor Wasser. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
- Schützen Sie Gerät, Kabel und Stecker vor Wärmequellen.
- Bei Nichtgebrauch ziehen Sie bitte den Netzstecker. Bewahren Sie das Gerät möglichst in seinem Originalkarton auf.
- Berühren Sie Netzstecker und Kabel nicht mit feuchten Händen. Fassen Sie am Stecker an, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen, nicht am Kabel ziehen.
- Benutzen Sie den Pizzaofen nicht in feuchter Umgebung.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb des Zugriffs von Kindern und Personen auf, die geistig nicht zum Betrieb des Geräts in der Lage sind. Kinder dürfen den Pizzaofen nur unter elterlicher Aufsicht benutzen.
- Halten Sie das Gerät in einem ordnungsgemäßen Zustand, lassen Sie es während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät auf einer festen und ebenen Arbeitsfläche auf.
- Lassen Sie das Gerät zunächst für 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen.
- Setzen Sie das Gerät nicht während des Betriebs um.
- Einige Teile des Pizzaofens werden sehr heiß. Nicht berühren, Verbrennungsgefahr.
- Fassen Sie den Deckel aus Terrakotta nur am Handgriff an. Benutzen Sie einen Topflappen oder Ofenhandschuh.
- Das Metall der Spatel wird sehr heiß. Halten Sie die Spatel nur an den Handgriffen.
- Achten Sie darauf, dass um den Pizzaofen ausreichend Sicherheitsabstand besteht und er nicht mit brennbaren Materialien in Berührung kommt. Decken Sie den Pizzaofen nicht ab.
- Bereiten Sie im Pizzaofen kein Fleisch zu, Fett und Bratensaft können auf die Heizelemente spritzen und Feuer fangen.
- Benutzen Sie den Pizzaofen nur mit aufgesetztem Deckel aus Terrakotta.
- Der Deckel aus Terrakotta ist leicht zerbrechlich.
- Gerät und Zubehör sind nicht spülmaschinenfest.
- Reparatur nur durch den autorisierten Kundendienst. Gerätegehäuse nicht öffnen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses von einem autorisierten Elektriker durch ein

spezielles Netzkabel ersetzt werden.

Lieferumfang

Im Karton finden Sie:

- 1x Pizzaofen
- 1x Backblech
- 1x Deckel aus Terrakotta
- 1x Handgriff mit Mutter
- 4x Spatel
  1x Teigform

Die Verpackungsmaterialien können wiederverwendet oder recycelt werden. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien umweltgerecht. Setzen Sie sich mit Ihrem Fachhändler in Verbindung, falls Sie Transportschäden am Gerät finden.

Montage

Montieren Sie den Handgriff mit der Mutter am Deckel. Benutzen Sie hierzu keine Werkzeuge und überdrehen Sie die Mutter nicht, der Deckel ist leicht zerbrechlich.
Reinigen Sie Backblech und Spatel vor der ersten Benutzung des Pizzaofens.
Während der ersten Benutzung des Pizzaofens kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und gibt sich nach kurzer Zeit.

Rezepte

Pizzateig
500 g Mehl
Messerspitze Salz
4 Esslöffel Olivenöl
20 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
250 ml lauwarmes Wasser

Rezept mit frischer Hefe:

- Mischen Sie in einer Schüssel das Mehl mit dem Salz und dem Olivenöl.
- Lösen Sie die frische Hefe in lauwarmem Wasser auf und rühren Sie sie zu einer geschmeidigen Masse.
- Mischen Sie die klümpchenfreie Hefe mit dem Mehl.

Rezept mit Trockenhefe:

- Mischen Sie in einer Schüssel Mehl, Salz, Olivenöl, Trockenhefe und lauwarmes Wasser.

- Kneten Sie alles in einen geschmeidigen Teig. Alternativ benutzen Sie zum Kneten eine Küchenmaschine.
- Decken Sie die Schüssel mit einem Tuch ab und lassen Sie den Teig für 45 Minuten bis zu seiner doppelten Größe aufgehen.
- Sprenkeln Sie etwas Mehl auf den Teig und rollen Sie ihn zu einer Stärke von 3 mm aus. Drehen Sie den Teig gelegentlich um und bestreuen Sie ihn mit etwas Mehl, damit er nicht anklebt.
- Benutzen Sie die runde Teigform, um die Pizzaböden auszustechen.

Tomatensoße
1 Dose geschälte Tomaten
1 kleine Dose Tomatenmark
Pfeffer und Salz
Oregano
2 Esslöffel Olivenöl
2 Knoblauchzehen

- Schneiden Sie die geschälten Tomaten klein.
- Verrühren Sie alle Zutaten zu einer Soße.

Empfehlung zum Belegen
- Käse: Mozzarella, geriebener Parmesan, geriebener Gouda usw.
- Meeresfrüchte: Räucherlachs, Garnelen, Tunfisch usw.
- Gemüse: Paprika, Rucola, Oliven, Champignons, Spinat, Zwiebeln usw.
- Kräuter: Basilikum, Pfeffer, Salz, Italienische Kräutermischung usw.
- Fleisch: Gekochter oder roher Schinken, Salami usw.

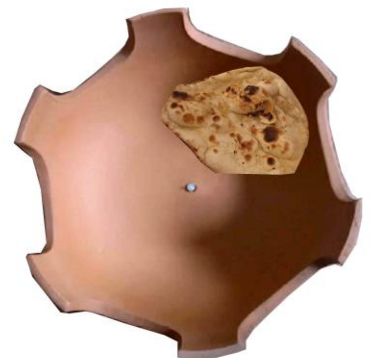
Stellen Sie die Zutaten in Schalen auf den Tisch.

- Fetten Sie die Spatel mit etwas Öl ein.
- Legen Sie einen Pizzaboden auf einen Spatel.
- Verstreichen Sie etwas Tomatensoße auf dem Pizzaboden. Lassen Sie etwa 1 cm Teig am Rand frei.
- Belegen Sie die Pizza nach eigenem Geschmack.

Varianten:
- Benutzen Sie einen Pizzaboden aus dem Supermarkt
- Benutzen Sie eine Fertigpizza aus dem Supermarkt
- Es ist auch möglich, Naan Brot zu backen in der Kuppel des Pizza-Ofen

Naan Brotteig
250 g Mehl
1 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Naturjoghurt (bei Raumtemperatur)
120 ml lauwarmes Wasser

- Sieben Sie das Mehl und das Salz in eine Schüssel.
- Klopft die Joghurt mit das lauwarmes Wasser.
- Machen Sie einen Brunnen in der Mitte das Mehl und Gießen Sie die Joghurt-Mischung hinein und rühren Sie, bis eine Teig.
- Das Teig mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. 1 Stunde ruhen lassen.
- Erwärmen Sie in der Zwischenzeit die Pizza-Ofen.
- Teilen Sie den Teig in vier Teile und Rollen Sie jedes Stück in einer Runde von ca. 20 cm.



- Drehen Sie die Kuppel des Pizza-Ofen um und platzieren Sie es auf das Handle auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Platzieren Sie die Lumpen auf der Terrakotta-Dome und Braten bis sie anschwellen und braune Flecken. Dann drehen Sie die Lumpen um und wiederholen Sie den Vorgang.

Bedienungshinweise

Stellen Sie den Pizzaofen eben und sicher auf. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche hitze- und spritzbeständig ist. Lassen Sie während der Benutzung des Pizzaofens ein Fenster auf.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die rote Kontrollanzeige leuchtet auf. Heizen Sie den Pizzaofen für 10 Minuten vor.
Schieben Sie die Pizza mit dem Spatel in den Pizzaofen. Lassen Sie die Pizza auf dem Spatel, um sie wieder leicht aus dem Pizzaofen nehmen zu können.
Backen Sie die Pizza 5 bis 7 Minuten. Legen Sie die Pizza auf Ihren Teller. Bitte beachten Sie, dass die Spatel sehr heiß sind, achten Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten. Die rote Kontrollanzeige erlischt.

Reinigung und Pflege

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es wenigstens für 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegpacken.
Der Deckel aus Terrakotta muss vollständig abgekühlt sein, bevor er mit Wasser in Berührung kommt. Legen Sie den heißen Deckel nicht auf eine kalte Abstellfläche, dadurch kühlt er zu schnell ab und kann beschädigt werden.
Der Deckel aus Terrakotta muss nach normaler Benutzung nicht gereinigt werden. Der Deckel aus Terrakotta ist nicht spülmaschinengeeignet. Auch die anderen Teile des Pizzaofens sind nicht spülmaschinenfest. Backblech und Spatel können in Spülwasser abgewaschen werden.

Wischen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch und etwas Neutralreiniger ab. Benutzen Sie keine harte Bürste, Scheuermittel, Topfkratzer oder Lösungsmittel. Anschließend gut trocken reiben.
Unter keinen Umständen tauchen Sie das Gerät in Wasser ein.

Bewahren Sie das Gerät möglichst im Originalkarton trocken und kühl auf. Erst verpacken, wenn das Gerät vollkommen trocken ist.
Fetten Sie das Backblech leicht ein, wenn Sie den Pizzaofen für längere Zeit nicht benutzen.

Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie es an einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte oder bei Ihrem Fachhändler ab, damit es umweltgerecht entsorgt werden kann.
Bitte wenden Sie sich mit Fragen zum Umweltschutz an Ihre örtliche Behörde.

Technische Spezifikationen

Bezeichnung:	Trebs Pizzaofen
Artikelnummer:	99204
Netzspannung:	220V ~ 240V / 50 Hz
Leistung:	800 W ~1000 W

Garantie

Sie müssen die Garantie mit Ihrem Fachhändler registrieren.

Die Garantie unterliegt folgenden Bedingungen:

1. Dieses Produkt ist für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum für technische Defekte garantiert. Bitte bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf.
2. Ansprüche aufgrund Material- oder Fertigungsfehler innerhalb des Garantiezeitraums werden kostenfrei behoben.
3. Die Garantiezeit verlängert sich durch die Inanspruchnahme weder für das Gerät noch das Austauschteil.
4. Garantieausschlüsse:
    a. Schäden durch unsachgemäße Behandlung wie beispielsweise Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung.
    b. Schäden durch eigene Reparaturen oder Eingriffe unbefugter Dritter.
    c. Transportschäden bei Lieferung und Rücklieferung an den Kundendienst.
    d. Zubehörteile, die gewöhnlichem Verschließ unterliegen.
5. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für direkte oder indirekte Folgeschäden, auch nicht während der Garantiezeit.

Kundendienst

Mit weiteren Fragen zum Produkt wenden Sie sich bitte an den Trebs Kundendienst:
Telefon: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), 0,30 €/min.

CE

GB)

Introduction

Thank you for purchasing the Trebs PizzaGusto.
This pizza oven is a quality product by Trebs.

Please read these operating instructions carefully before using the device. Save the instructions for future reference.

Safety Precautions

- Use the product only as indicated in the instructions.
- Improper use will invalidate the warranty.
- The product is not intended for commercial or professional use.
- Check if the voltage indicated on the device corresponds to your local mains voltage before connecting the device to mains power.
- Use a grounded electrical outlet.
- Do not use if the device, the power cord or plug is damaged.
- Protect device, cable and plug from contact with water. Do not immerse the device in water or other liquids.
- Protect device, cable and plug from contact with heat sources.
- Disconnect from mains power supply when not in use. Store the device preferably in its original packaging.
- Ensure drying your hands when disconnecting from mains power supply. Pull the plug, not the cord.
- Do not use the pizza oven in damp areas.
- Keep the device out of the reach of children and mentally incompetent persons. Children are only allowed to use the pizza oven under adult supervision.
- Keep the device in proper condition and do not leave it unattended when turned on.
- Place the device on a firm and flat surface.
- Let the device at least to cool down for 30 minutes before cleaning and/or storing.
- Do not move the device during operation.
- Different parts of the pizza oven get very hot. Do not touch to prevent burns.
- Always lift the terracotta lid at the handle. Use an oven glove or potholder.
- The metal of the spatulas gets very hot. Hold the spatulas at the handles.
- Ensure that the pizza oven stands free and does notcome in contact with combustible materials. Do not cover the pizza oven.
- Do not prepare meat in the pizza oven, because fat from the meat can splash onto the heating element and can cause fire.
- Use the pizza oven only with the terracotta lid placed on top.
- The terracotta lid is very fragile.
- The device and accessories are not suitable for the dishwasher.
- Repairs only by authorized service departments. Do not open the device.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Scope of Delivery

In the box you find:

- 1x pizza oven
- 1x baking sheet
- 1x terracotta lid
- 1x handle with nut
- 4x spatulas
- 1x dough form

The packaging material can be reused or recycled. Ensure to dispose of the packaging materials at the appropriate waste disposal sites. Contact your supplier immediately if you detect transport damage.

Installation

Mount the handle with the nut on the lid. Do not use a tool and do not over tighten, because the lid can easily break.
Clean baking sheet and spatulas before using the pizza oven for the first time.
During the first use of the pizza oven slight smoke and a specific smell can occur. This is normal and will disappear after a short while.

Recipes

Pizza Dough
500 g flour
Knife point of salt
4 tablespoons olive oil
20 g fresh yeast or 1 packet dry yeast
250 ml lukewarm water

Recipe with fresh yeast:

- Take a bowl and mix the flour with the olive oil and salt.
- Dissolve the fresh yeast in lukewarm water and stir into a smooth substance.
- Mix the lump-free yeast with the flower.

Recipe with dry yeast:

- Take a bowl and mix the flour, olive oil, salt, dried yeast and lukewarm water.

- Knead into a smooth dough. Optionally use a blender or food processor.
- Cover the bowl with a cloth and let it rise for 45 minutes until the volume is doubled.
- Sprinkle the dough with flour and roll it out to a thickness of 3 mm. Turn the dough occasionally and sprinkle with flour to prevent it to stick.
- Use the round dough form to cut out the pizza bases.

Tomato Sauce
1 tin peeled tomatoes
1 small tin tomato paste
Pepper & salt

Oregano
2 tablespoons olive oil
2 cloves of garlic

- Finely chop the peeled tomatoes.
- Mix all ingredients into a sauce.

Topping Recommendation
Cheeses: mozzarella, grated Parmesan cheese, grated Gouda cheese, etc.
Seafood: smoked salmon, prawns, canned tuna, etc.
Vegetables: green peppers, rocket, olives, mushrooms, spinach, onion, etc.
Herbs: Basil, pepper, salt, Italian spices, etc.
Meat: ham, bacon, salami, etc.

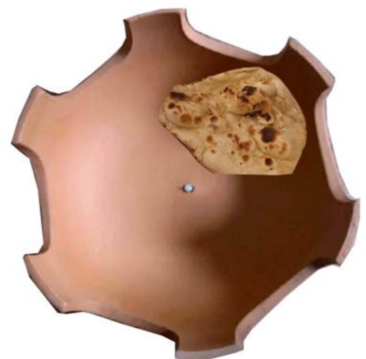
Place the toppings for the pizzas in cups on the table.

- Grease the spatulas with a little oil and place them on your plate.
- Place one pizza base on the spatula.
- Give some tomato sauce on the pizza base. Leave about half an inch dough at the edge.
- Top the pizza with ingredients to your own taste.

Variations:
- Use ready-made pizza bases from the supermarket
- Use ready-made pizzas from the supermarket
- It is also possible to naan bread to bake in the dome of the pizza oven

Naan bread dough
250 g self raising flour
1 teaspoon salt
2 tablespoons natural yoghurt (at room temperature)
120 ml lukewarm water

- Sift the flour and the salt in a bowl.
- Knocks the yogurt by the lukewarm water.
- Make a well in the middle of the flour and pour in the yogurt mixture and stir until a paste.
- Cover the dough with a damp Tea towel and let it rest for about 1 hour.
- Make sure the pizza oven warms up in the meantime.
- Share the dough into four parts and roll each piece into a lap of about 20 cm.
- Turn around the dome of the pizza oven and place it on the handle on a stable, heat-resistant surface.
- Place the rags on the terracotta dome and bake them until they swell and brown spots. Turn them around and repeat the process.



Operation

Place the pizza oven on a stable and flat surface. Ensure the surface is heat and splash resistant. Ventilate the room during the use of the pizza oven.

Insert the plug into the wall outlet. The red indicator lights up. Let the pizza oven pre-heat for 10 minutes.
Slide the pizza on the spatula in the pizza oven. Leave the pizza on the spatula, allowing you to easily remove the pizza from the oven again.
Bake the pizza 5 to 7 minutes. Place the pizza on your plate. Please note that the spatula is very hot; place it on a heat-resistant surface.

After use, disconnect from mains power supply to turn the device off. The red indicator light turns off.

Cleaning and Maintenance

Ensure that the power is switched off immediately and leave at least 30 minutes to cool down before cleaning and storing.
The terracotta lid must have completely cooled down before getting into contact with water. Do not place the warm lid on a cold surface, because this can damage it by cooling too quickly.
There is no need to clean the terracotta lid after normal use. The terracotta lid is not dishwasher-safe. Also the other components of the pizza oven are not dishwasher-safe. Baking sheet and spatulas can be washed with a brush in warm dishwashing water.

Clean the exterior of the device with a damp cloth and a mild detergent. Do not use hard brushes, abrasives, scourers or liquids such as alcohol, petrol or acetone. Dry well after cleaning with a dry cloth. Under no circumstances immerse the device in water.

Store the device in its original packaging in a dry, cool place. Do not store if it is not completely dry. Grease the baking sheet slightly if the pizza oven is not used for an extended period of time.

Waste Management

Do not dispose of this device with the household waste. Every consumer is bound to return all waste electric or electronic devices, regardless of the devices containing harmful substances or not, to an environmental depot or the dealer, so they are disposed of in an environmentally friendly way.
Please contact the waste management department in your municipality.

Technical Specifications

Labeling:	Trebs pizza oven
Article number:	99204
Voltage:	220V ~ 240V / 50Hz
Power:	800W ~1000W

Warranty

You have to be registered for warranty with your supplier.

This warranty is subject to the following provisions:

1. This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against mechanical and electrical defects. Prove date of purchase by sales slip or invoice.
2. All complaints resulting from material or manufacturing defects within the warranty period are remedied free of charge.

3. A case of warranty will not lead to the automatic renewal of the warranty period, neither for the device, nor for the replaced components.
4. Excluded from warranty are:
    a. All damages caused by improper treatment, for example not correctly following the instructions for use.
    b. Damages caused by repairs by the purchaser or any other unauthorized person.
    c. Transport damage on the way from the seller to the consumer or during transport to the customer service.
    d. Accessories that are subject to wear and tear.
5. The manufacturer accepts no responsibility for direct or indirect consequential damages that are caused by the device; even if the defect is recognized under warranty.

Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service:
Phone: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 0.30 per minute.

CE

SE)

Inledning

Tack för att du valde Trebs PizzaGusto.
Denna pizzaugn är en kvalitetsprodukt från Trebs.

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder enheten. Spara instruktionerna för framtida referens.

Säkerhetsföreskrifter

- Använd produkten endast som anges I bruksanvisningen.
- Improper use will invalidate the warranty.
- Produkten är inte avsedd för komersiell eller professionell användning.
- Kontrollera att spänningen som anges på enheten motsvarar din lokala nätspänning innan du ansluter enheten till elnätet.
- Använd ett jordat eluttag.
- Använd inte enheten om nätsladden eller kontakten skadats.
- Skydda enheten, kabeln och kontakten från kontakt med vatten. Doppa inte enheten I vatten eller andra vätskor.
- Skydda enheten, kabeln och kontakten från kontakt med värmekällor.
- Koppla från elnätet när den inte används. Förvara helst enheten I orginalförpackningen.
- Se till att torka händerna innan du kopplar ur eluttaget. Dra i kontakten, aldrig I sladden.
- Använd inte pizza ugnen i fuktiga miljöer.
- Förvara enheten utom räckhåll för barn och mentalt inkompetenta personer. Barn är endast tillåtna att använda pizzaugnen under vuxens tillsyn.
- Håll enheten i gott skick och lämna den inte utan uppsikt när den används.
- Placera enheten på en fast och plan yta.
- Låt enheten svalna i minst 30 minuter innan rengöring och/eller förvaring.
- Flytta inte enheten under drift.
- Vissa delar av pizzaugnen blir väldigt varma. För att förhindra brännskador rör ej dessa delar.
- Lyft alltid terrakottalocket i handtaget. Använd en ugnshandske eller grytlapp.
- Metallen av spatlar blir väldigt varm. Håll spatlar på handtagen.
- Se till att pizzaugnen står fritt och inte kommer i kontakt med brännbart material. Täck inte pizzaugnen.
- Använd inte pizzaugnen för att laga kött, eftersom fett från köttet kan stänka på värmelementet och orsaka brand.
- Använd endast pizzaugnen med terrakottalocket på.
- Terrakottalocket är mycket bräckligt.
- Enheten och tillbehören är inte lämpliga att diska i diskmaskin.
- Reparation får endast utföras av auktoriserat serviceställe. Öppna inte apparaten.

Inkluderat

I lådan finns:
1x pizzaugn
1x bakplåt
1x terrakottalock
1x handtag med mutter

4x spatlar
1x degform

Förpackningsmaterialet kan återanvändas eller återvinnas. Se till att avyttra förpackningsmaterialet på lämpligt ställe för avfallshantering. Kontakta leverantören omedelbart om du upptäcker transportskador.

Installation
Montera handtaget med mutter på locket. Använd inget verktyg och dra inte åt för hårt, eftersom locket lätt kan gå sönder.
Rengör bakplåt och spatlar innan du använder pizzaugnen för första gången.
Under den första användningen kan lite rök och lukt uppstå. Detta är normalt och försvinner efter en kort stund.

Recept

Pizzadeg
500g mjöl
En nypa salt
4 matskedar olivolja
20 g färsk jäst eller 1 paket torrjäst
250ml fingervarmt vatten

Recept med färsk jäst:
- Ta en skål och blanda mjöl med olivolja och salt.
- Lös den färska jästen i fingervarmt vatten och rör till en jämn blandning.
- Blanda den klumpfria blandningen med mjölet.

Recept med torrjäst:
- Ta en skål och blanda mjöl, olivolja, salt, torrjäst och fingervarmt vatten.

- Knåda till en smidig deg. Alternativt använd en mixer eller matberedare.
- Täck skålen med en duk och låt jäsa i 45 minuter tills volymen har fördubblats.
- Strö mjöl över degen och rulla ut den till en tjocklek av 3cm. Vänd degen då och då och strö över mjöl för att förhindra att det klibbar fast.
- Använd den runda degformen för att skära ut pizzabottnar.

Tomatsås
1 burk skalade tomater
1 liten burk tomatpuré
Peppar och salt
Oregano
2 matskedar olivolja
2 vitlöksklyftor

- Finhacka de skalade tomaterna.
- Blanda alla ingredienser till en sås.

Förslag som topping
Ostar: mozzarella, riven parmesanost, riven Goudaost, m.m.
Fisk och skaldjur: rökt lax, räkor, konserverad tonfisk, m.m.
Grönsaker: grön paprika, ruccola, oliver, champinjoner, spenat, lök, m.m.
Kryddor: basilika, peppar, salt, italienska kryddor, m.m.
Kött: skinka, bacon, salami, m.m.

Placera toppings för pizzorna i koppar på bordet.

- Smörj spatlarna med lite olja och lägg dem på tallriken.
- Placera en pizzabotten på spateln.
- Smörj ut tomatsås på pizzabottnen. Lämna någon centimeter i kanten.
- Toppa pizzan med ingredienser efter din egen smak.

Variationer:
- Använd färdiga pizzabottnar från mataffären
- Använd färdiga pizzor från mataffären

Användning

Placera pizzaugnen på en stabil och plan yta. Se till att ytan är värmebeständig. Ventilera rummet under användning av pizzaugnen.

Sätt i kontakten i vägguttaget. Den röda indikatorlampan tänds. Låt pizzaugnen förvärmas i 10 minuter.
Skjut pizzan på spateln in i ugnen. Låt pizzan ligga på spateln, så att du enkelt kan ta ut pizzan ur ugnen igen.
Baka pizzan i 5 till 7 minuter. Placera pizzan på din tallrik. Observera att spateln är mycket varm, lägg den på en värmetålig yta.

Efter användning, koppla bort från elnätet för att stänga av enheten. Den röda lampan släcks.

Rengöring och underhåll
Se till att strömmen är frånkopplad och låt svalna i minst 30 minuter innan rengöring påbörjas.
Terrakottalocket måste ha svalnat helt innan det sätts i kontakt med vatten. Placera inte det varma locket på en kall yta, eftersom det kan skadas då det kyls ned för snabbt.
Terrakottalocket behöver inte rengöras efter normal användning. Terrakottalocket tål inte masindisk.
Även andra komponenter i pizzaugnen tål inte maskindisk. Bakplåt och spatlar kan tvättas med en borste i varmt diskvatten.

Rengör utsidan av enheten med en fuktig trasa och ett milt rengöringsmedel. Använd inte hårda borstar, slipmedel, skurborstar eller vätskor som alkohol, bensin eller aceton. Torka väl efter rengöring med en torr trasa.
Under inga omständigheter får enheten sänkas ned i vatten.

Förvara enheten i sin orginalförpackning på en torr och sval plats. Enheten måste vara helt torr då den förvaras.

Smörj bakplåten en aning om inte pizzaugnen används under en längre tid.

Avfallshantering
Kasta inte enheten tillsammans med hushållsavfall. Varje konsument är skyldig att returnera allt avfall av elektriska eller elektroniska apparater, oavsett om utrustningen innehåller skadliga ämnen eller ej, till en miljöåtervinningscentral eller till återförsäljaren, så att de avyttras på ett miljövänligt sätt.
Vänligen kontakta instutitionen för avfallshantering i din kommun.

Tekniska specifikationer

Märkning:	Trebs pizzaugn
Artikelnummer:	99204
Spänning:	230V / 50Hz
Effekt:	800W

Garanti
Du måste vara registrerad för garanti hos din leverantör.

Garantin omfattas av följande bestämmelser:

1. Garantin gäller under en period av 2 år från inköpsdatum och gäller mekaniska eller elektriska fel. Bevisa inköpsdatum med kvitto eller faktura.
2. Alla klagomål till följd av material- eller tillverkningsfel inom garantiperioden åtgärdas gratis.
3. Ett garantifall leder inte till en automatisk förlängning av garantitiden, varken för enheten eller utbytta komponenter.
4. Undantaget från garantin är följande:
    a. Alla skador som orsakats av felaktig användning, t.ex. att instruktionerna inte har följts före och under användning.
    b. Skador orsakade av reparationer av köparen eller någon annan obehörig person.
    c. Transportskador på väg från säljaren till konsumenten eller under transporten till kundservice.
    d. Tillbehör som är föremål för slitage.
5. Tillverkaren tar ingen ansvar för direkta eller indirekta följdskador som orsakats av enheten; även om felet är erkänd av garantin.

Service
Om du har ytterligare frågor om produkten efter att ha läst denna manual, kontakta Trebs kundtjänst:
Tel: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 0,30 per minut.

CE

IT)

Introduzione

Grazie per aver acquistato il forno per pizza Trebs. Questo forno pizza è un prodotto Trebs di qualità.

Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo. Riponi le istruzioni per riferimenti futuri.

Precauzioni di sicurezza

- Usare il prodotto solo come indicato nelle istruzioni.
- Un uso improprio renderà la garanzia non valida.
- Il prodotto non è destinato ad uso commerciale o professionale.
- Prima di collegare il dispositivo alla rete elettrica controllare se la tensione indicata sul dispositivo corrisponde alla tensione della rete locale.
- Utilizzare una presa elettrica.
- Non usare se il dispositivo, il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Proteggere il dispositivo, cavo e spina dal contatto con l'acqua. Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Proteggere il dispositivo, cavo e spina dal contatto con fonti di calore.
  Disconnettere dall'alimentazione alla rete quando non in uso. Lasciare il dispositivo preferibilmente nella sua confezione originale.
- Assicurarsi di aver asciugato le mani quando lo si scollega dalla rete di alimentazione. Staccare la spina non il cavo.
- Non utilizzare il forno per la pizza in aree umide.
  Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini e delle persone mentalmente incapaci. I bambini hanno il permesso di utilizzare il forno per la pizza solo sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere il dispositivo in buono stato e non lasciarlo incustodito quando acceso.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
- Lasciate che il dispositivo a raffreddare per almeno 30 minuti prima della pulizia e / o stoccaggio.
- Non spostare il dispositivo durante il funzionamento.
- Le parti del forno a legna sono molto calde. Non toccare per evitare ustioni.
- Sollevare sempre il coperchio di terracotta dalla maniglia. Utilizzare un guanto da forno o una presina.
- Il metallo del spatole diventa molto caldo. Tenere le spatole dalle maniglie.
- Assicurarsi che il forno per la pizza si trovi libero e non venga in contatto con materiali combustibili. Non coprire il forno per la pizza.
- Non preparare carne al forno per pizze, perché il grasso dalla carne può colpire la resistenza causando incendi.
- Usare il forno per la pizza solo con il coperchio in terracotta posto sulla parte superiore.
- Il coperchio in terracotta è molto fragile.
- Il dispositivo e gli accessori non sono adatti per la lavastoviglie.
  Le riparazioni devono essere fatte solo da parte di servizi di assistenza autorizzati. Non aprire il dispositivo.

Fornitura

Nella confezione troverete:

- 1x forno per pizza

- 1x teglia da forno
- 1x coperchio di terracotta
- 1x manico con dado
- 4x spatole
- 1x forma per la pasta

Il materiale da imballaggio può essere riutilizzato o riciclato. Assicurarsi di smaltire i materiali di imballaggio presso i siti di smaltimento dei rifiuti. Contattate il vostro fornitore subito se si rilevano danni dovuti al trasporto.

Installazione

Montare la maniglia con il dado sul coperchio. Non utilizzare uno strumento e non stringere troppo, perché il coperchio può rompersi facilmente.
Pulire teglia e spatole prima di utilizzare il forno per la pizza per la prima volta.
Durante il primo utilizzo del forno per pizza un leggero fumo e odore si possono verificare. Questo è normale e scompare dopo un breve periodo.

Ricette

Pizza Dough
500 g di farina
Una Punta di coltello di sale
4 cucchiai di olio d'oliva
20 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco
250 ml di acqua tiepida

Ricetta con lievito di birra:

Recipe with fresh yeast:
- *Prendete una ciotola e mescolate la farina con l'olio d'oliva e il sale.*
- *Sciogliere il lievito fresco in acqua tiepida e mescolare fino a formare una sostanza liscia.*
- *Mescolate la pasta senza lievito con il fiore.*

- Impastare in un impasto liscio. Opzionalmente usare un frullatore o robot da cucina.
  Coprite la ciotola con un canovaccio e lasciate lievitare per 45 minuti fino a quando il volume è raddoppiato.
- Cospargete la pasta con farina e stenderla ad uno spessore di 3 mm. Girate la pasta di tanto in tanto e cospargete con la farina per evitare che si attacchi.
- Utilizzare la forma rotonda per tagliare le basi della pizza.

Ricette con lievito secco:

- Prendete una ciotola e mescolate la farina, olio d'oliva, il sale, il lievito secco e acqua tiepida.

Salsa di pomodoro
1 scatola di pomodori pelati
1 piccolo barattolo di pomodoro
Pepe e sale
origano
2 spicchi di aglio

- Tritare finemente i pomodori pelati.
- Mescolare tutti gli ingredienti in una salsa.

Guarnizioni raccomandate
Formaggi: mozzarella, parmigiano grattugiato, formaggio Gouda grattugiato, ecc
Frutti di mare: salmone affumicato, gamberi, tonno in scatola, ecc
Verdure: peperoni verdi, rucola, olive, funghi, spinaci, cipolla, ecc
Erbe aromatiche: basilico, pepe, sale, spezie italiane, ecc
Carne: prosciutto, pancetta, salame, ecc

Posizionare le guarnizioni per le pizze in tazze sul tavolo.

- Ingrassare le spatole con un poco olio e metterle nel piatto.
- Mettere una base di pizza sulla spatola.
- Dare qualche passata di salsa di pomodoro sulla base della pizza. Lasciare circa mezzo centimetro di pasta ai bordi.
- Condire la pizza con gli ingredienti a proprio gusto.

Variazioni:

- Usare basi per pizza pronta al supermercato
  Usare pizze pronte dal supermercato

Operazioni

Posizionare il forno per la pizza su una superficie stabile e piana. Assicurarsi che la superficie sia calda e resistente agli spruzzi. Aerare il locale durante l'utilizzo del forno per la pizza.

Inserire la spina nella presa a muro. La spia rossa si accende. Lasciate che il forno per la pizza si pre-riscaldi per 10 minuti.
Far scorrere la pizza sulla spatola nel forno a legna. Lasciare la pizza sulla spatola, questo permette di rimuovere facilmente la pizza dal forno.
Infornare la pizza da 5 a 7 minuti. Mettere la pizza nel piatto. Si prega di notare che la spatola è molto calda, posizionarla su una superficie resistente al calore.

Dopo l'uso, staccare l'alimentazione di rete per spegnere il dispositivo. La spia rossa si spegne.

Pulizia e Mantenimento

Assicurarsi che l'alimentazione sia spenta e lasciare almeno 30 minuti a raffreddare prima della pulizia e stoccaggio.
Il coperchio in terracotta deve essere completamente raffreddato prima di entrare in contatto con l'acqua. Non posizionare il coperchio caldo su una superficie fredda, perché un raffreddamento troppo

rapido può danneggiarlo.
Non c'è bisogno di pulire il coperchio in terracotta dopo l'uso normale. Il coperchio in terracotta non è lavabile in lavastoviglie. Anche gli altri componenti del forno pizza non sono lavabili in lavastoviglie. La teglia da forno e le spatole possono essere lavate con una spazzola in acqua calda per lavastoviglie.

Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido e un detergente delicato. Non utilizzare spazzole dure, abrasivi, pagliette o liquidi come alcool, benzina o acetone. Asciugare bene dopo aver pulito con un panno asciutto.
In nessun caso immergere il dispositivo in acqua.

Conservare il dispositivo nella sua confezione originale in un luogo fresco e asciutto. Non conservare, se non è completamente asciutto.
Ungere la teglia leggermente se il forno per la pizza non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo.

Gestione dei Rifiuti

Non gettare questo dispositivo con i rifiuti domestici. Ogni consumatore è tenuto a restituire tutti i dispositivi di rifiuti elettrici o elettronici, indipendentemente se dispositivi contenenti sostanze nocive o no, ad un deposito ambientale o al rivenditore, in modo che siano smaltiti in modo ecologico.
Si prega di contattare il dipartimento di gestione dei rifiuti del proprio comune.

Specifiche Tecniche

Etichettatura: forno per pizze Trebs
Numero articolo: 99204
Tensione: 220V ~240V / 50Hz
Potenza: 800W ~1000W

Garanzia

Devi essere registrato per garanzia con il vostro fornitore.

Questa garanzia è soggetta alle seguenti disposizioni:
1. Questo prodotto è garantito per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto contro i difetti meccanici ed elettrici. Utilizzare la data di acquisto sullo scontrino o la fattura come prova di acquisto.
2. Tutti i reclami derivanti da difetti di materiale o di fabbricazione entro il periodo di garanzia sono coperte dalla garanzia gratuitamente.
3. La garanzia non porterà al rinnovo automatico del periodo di garanzia, né per il dispositivo, né per i componenti sostituiti.
4. Esclusi dalla garanzia sono:
   a. Tutti i danni causati da un uso improprio, per esempio un uso non corretto delle istruzioni per l'uso.
   b. I danni causati da riparazioni da parte dell'acquirente o qualsiasi altra persona non autorizzata.
   c. Danni da trasporto sulla strada dal venditore al consumatore o durante il trasporto al servizio alla clientela.
   d. Accessori che sono soggetti ad usura.
5. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti che sono causati dal dispositivo, anche se il difetto viene riconosciuto in garanzia.

CE